

たのしい食育

※このおたよりは、食に関する情報を載せていますので、お子さんと一緒にご覧ください。

令和7年1月
編集・発行
福知山市学校給食会
学校給食センター
(中学校)

1月24日～30日は 全国学校給食週間

今年の給食週間は、「まるっと京都 味めぐり」というテーマで、京都府各地の
特徴的な料理を献立に取り入れています。

京都府でよくとれる食材や、昔から伝わる郷土料理が登場しますので、楽しみにし
ておいてください。

「まるっと京都 味めぐり」

29日(水) 海の京都

【福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、
伊根町、与謝野町】

- ・丹後のばらずし（すし飯）
- ・福煮〈京丹後市の郷土料理です。7種類の具材
を煮るため、「七福神」になぞらえた名前になっ
たと言われています。〉
- ・りんご

30日(木) 福知山市

- ・全粒粉パン
- ・酒かすチャウダー〈福知山産の酒かすや野菜が入った
スープです。〉
- ・地場産野菜たっぷりサラダ
- ・米粉のタルト（りんご）

28日(火) 竹の里・乙訓



【向日市・長岡京市・大山崎町】、京都市

- ・ご飯
- ・竹の子とぶた肉のみそ炒め〈京都府産の竹の子を使用します。〉
- ・しば漬け和え〈京都市を代表する漬物の一つである、しば漬けが入った和え物です。〉
- ・湯葉のおすまし〈京都市のお寺では、精進料理の材料として湯葉が使われてきました。〉

24日(金) 森の京都



【亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、
京都市右京区京北】

- ・森の京都カレー（ご飯）〈福知山産のしか肉や
しいたけ、野菜が入ったカレーです。〉
- ・みぶ菜のソテー ・みかん

※福知山市の給食では、「京都中丹認証ジビエ認証処理施
設」の認証を受けた施設で生産されたしか肉を使用して
います。

27日(月) お茶の京都



【宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、
木津川市、久御山町、井手町、宇治田原町、
笠置町、和束町、精華町及び南山城村】

- ・ご飯
- ・とり肉のまっ茶から揚げ〈宇治まっ茶を使
用します。〉
- ・水菜と揚げのすき焼き風煮
- ・まっ茶入りふりかけ